

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2022** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Maispouardenbrust im Zucchinimantel mit  
Erdnusssauce, Süßkartoffelpüree und Gemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Maispouardenbrüste à 200 g  
 1 grüne Zucchini  
 50 g weiche Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini mit Hilfe eines Hobels längs in dünne Scheiben schneiden. Alufolie in zwei Din A4 große Stücke teilen. Den unteren Teil der Folie mit der weichen Butter abstreichen. Zucchinischeiben überlappend in der Größe der Maispouardenbrüste auf die Folie legen.

Jeweils eine Brust in die Zucchinischeiben einrollen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rollen in die Alufolie einwickeln und zu einem festen Bonbon eindrehen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad garen. Das dauert ca. 15 Minuten. Danach herausnehmen, etwas ruhen lassen und aus der Folie wickeln.

**Für das Gemüse:**

2 kleine rote Möhren mit Grün  
 2 kleinen Urmöhren mit Grün  
 2 Stück Mini-Mais  
 4 kleine Kräuterseitlinge  
 1 Kohlrabi  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Möhren schälen, dabei das Möhregrün ca. 1 cm an der Möhre lassen. Kohlrabi schälen und in gefällige Stücke schneiden.

Das Gemüse in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und vor dem Anrichten zusammen mit den Pilzen in Butter schwenken. Mit etwas Zucker abschmecken.

**Für das Püree:**

200 g Süßkartoffeln  
 50 g Butter  
 1 TL Sweet-Chicken-Chilisauce  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit Deckel ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und mit Hilfe eines Pürierstabs zusammen mit der Butter, Sweet Chicken Sauce, etwas geriebener Muskatnuss und Salz fein mixen.

**Für die Sauce:**

1 kleine rote Chilischote  
 1 kleine Knoblauchzehe  
 100 g Erdnussbutter  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 100 ml Geflügeljus  
 3 EL Hoisinsauce  
 Brauner Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischote kleinschneiden. Knoblauch abziehen und mit Chili in dem Sesamöl anschwitzen und mit Geflügeljus auffüllen. Erdnussbutter und Hoisinsauce dazugeben und die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas verdünnen. 10 Minuten köcheln lassen und Sauce passieren.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten Konstanze:** *Konstanze gab etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft ins Püree,  
1 Zitrone verwendete die Erdnüsse für die Garnitur und gab das angeklopfte  
1 Zitronengras Zitronengras mit ins Kochwasser des Gemüses.  
2 EL geröstete & gesalzene Erdnüsse*

**Zusatzzutaten Tobi:** *Tobi gab Thymian kleingehackt mit in die Fleischrolle, rieb Zitronenabrieb  
2 Zweige Thymian ins Püree und verwendete etwas gehackte Petersilie für die Garnitur.  
2 Zweige krause Petersilie  
1 Zitrone*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2022 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Hähnchenbrust mit Gewürzjus, Couscous und Hühnerhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

**Für das Fleisch:**  
1 Hähnchenbrust, mit Haut  
5 Zweige Thymian  
Olivenöl, zum Braten

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Haut des Hähnchens abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Von beiden Seiten kross anbraten. Thymian dazugeben und Pfanne mit Fleisch in den Ofen bei 100 Grad geben. Nach ca. 20 Minuten rausnehmen und in Tranchen schneiden.



**Für den Haut-Chip:**  
Hühnerhaut, von oben

Während des Bratens das Fleisch immer wieder mit dem heißen Öl aus der Pfanne übergießen. So wird das Fleisch schön saftig und kross.

**Für den Gewürzjus:**  
Perlzwiebeln, aus dem Glas  
4 getrocknete Aprikosen  
4 getrocknete Pflaumen  
100 ml Rotwein  
100 ml Geflügeljus  
100 ml Geflügelfond  
1 EL Vadouvan Gewürzmischung  
1 EL Stärke

Hühnerhaut unter einen kleinen Topf spannen und in einer sehr heißen Pfanne kross werden lassen. Dafür den Topf beschweren, damit sich der Hautchip nicht wölbt. Anschließend mit einem Messer vom Topfboden entfernen und in kleinen Stücke brechen.

**Für den Couscous:**  
100 g Couscous  
250 ml Hühnerfond  
1 EL Ras el-Hanout  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne des Hähnchens verwenden und Perlzwiebeln, getrocknete Aprikosen und Pflaumen anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit einem Geflügeljus auffüllen. Eventuell noch mit Wasser und Geflügelfond auffüllen, damit es nicht zu stark wird. Alles einkochen lassen. Die Gewürzmischung in einen Teebeutel geben und mit in die Pfanne geben. Stärke in einer Schüssel mit Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.

**Für die Garnitur:**  
½ Bund Koriander  
200 ml Olivenöl

Hühnerfond in einem Topf aufsetzen. Ras el Hanout dazugeben erwärmen und über den Couscous geben. Mit einem Löffel auflockern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Koriander in einem hohen Becher mit Olivenöl zu einem Kräuteröl mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.